

Mustafa Nevzat Pırsak Mesleki Eğitim Merkezi

Fırıncılık Dalı

KALFALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları

YAPILACAK UYGULAMALAR :

Beceri sınavında Adaylar toplam 1 ürün yapmakla sorumludurlar. Bunlar, **ÜRÜN 1**- Simit Yapımı ; Toplam 4 (Dört) Adet.

Simit için hazır mayalanmış hamur , Simit Hamurunu Şekil Verme, Pişirme ve Sunumu Yapılacaktır.

AÇIKLAMALAR

- 1- Kep,Bone ,Önlük, ,Eldiven,Maske,Mutfak bezi, Pişirme Kağıdı ve Kağıt havlunuz yanınızda olmalı ve sınav esnasında kullanılması gerekmektedir. Hazırlamada ve sunumda kullanılan tüm Araç-gereçler, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.
- 2- Sınav süresi 50 dakikadır.
- 3- Sınava kesinlikle hazır,pişmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir. Her şey sınav anında ve süresinde yapılacaktır.
- 4- Adaylar yapılan ürünlerden numune almak için, çıtçıtıtlı poşet getireceklerdir.
- 5- Reçeteler(yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde yazılı olarak getirilecektir. Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilir.
- 6- Adayların sınava gelirken yanlarında Sınav giriş belgesi , kimlik belgesi getirmeleri zorunludur.
- 7- Sınav esnasında telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında komisyon üyeleriyle konuşmak yasaktır
- 8- Hijyen sanitasyon kurallarına uymayı, İSG ile ilgili tedbirleri almayı, uygulama bittiğinde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapmayı, çalışma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı unutmayalım.!!!

Ayrıntılı bilgi için :

Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Elif ÇELİK (0553 6107216)

- Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.
WEB : <http://mnpmem.meb.k12.tr>
- Facebook : Mustafa Nevzat Pırsak Mem
- Instagram : mnpmem